

# ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



# MARCO LEGAL

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013  
RESOLUCION 5109 DE 2005



# PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

## CONTROL MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

- ✓ Toda materia prima e insumo con ficha técnica y rotulada.
- ✓ Registros de procedencia, rotación (teniendo en cuenta vida útil) y volúmenes.
- ✓ Almacenamiento organizado y disponer de espacio suficiente para su movilización.
- ✓ Almacenadas en condiciones de conservación requeridas



# PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

## MANEJO DE TEMPERATURAS

- ✓ Los alimentos cocidos deben alcanzar una temperatura mayor a  $60^{\circ}\text{C}$
- ✓ Los alimentos que requieren refrigeración o congelación deben estar a las temperaturas optimas
- ✓ Por ejemplo el pollo crudo debe estar en refrigeración  $-2^{\circ}\text{C}$  a  $4^{\circ}\text{C}$



# PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- ✓ Cumplir la legislación sanitaria para envases en contacto con alimentos.
- ✓ Limpios y de uso exclusivo para alimentos.
- ✓ Las operaciones de envasado, empaclado y embalaje deben realizarse en un área independiente con condiciones que protejan el alimento de contaminación
- ✓ No se almacenan sustancias peligrosas en áreas de preparación y de almacenamiento



# ROTULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



# Definiciones

**RÓTULO O ETIQUETA.** MARCA, IMAGEN, O GRÁFICA, QUE SE HAYA ESCRITO, IMPRESO, MARCADO EN RELIEVE O NO, O ADHERIDO AL ENVASE DE UN ALIMENTO.

PARA RECORDAR

**CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN.** PARTE DEL ENVASE CON MAYOR POSIBILIDAD DE SER EXHIBIDA, MOSTRADA O EXAMINADA EN CONDICIONES NORMALES Y ACOSTUMBRADAS PARA LA EXHIBICIÓN EN LA VENTA AL POR MENOR.



Fuente: Resolución 5109 de 2005

# ¿Qué debe contener la etiqueta?

1 Nombre

2 Lista de Ingredientes

3 Contenido neto y peso escurrido

4 Nombre y dirección de fabricante

5 Nombre y dirección de importador

6 País de origen

7 Identificación del lote

8 Marcado de fecha de vencimiento

9 Instrucciones para conservación

10 Instrucciones de uso

11 Registro, Permiso y/o  
Notificación Sanitaria

# Lista de Ingredientes

## ✓ ``INGREDIENTES:``

- ✓ Reportarlos en orden decreciente incluyendo los aditivos.
- ✓ Indicar la función tecnológica de los aditivos.
- ✓ Declaración de ingredientes compuestos. (Ej. Quesadillo)

## INGREDIENTES

**QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO CUAJADA:** Leche entera, cloruro de sodio (sal yodada), cuajo. cloruro de calcio (estabilizante).

**QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO MOZARELLA:** Leche entera, cloruro de sodio (sal yodada), cuajo, cultivo láctico.

**YOGURT ENTERO CON DULCE:** Leche entera higienizada, azúcar, cultivos lácticos (*Lactobacillus bulgáricus* y *Streptococcus termóphilus*), saborizante artificial a fresa, colorante Artificial Rojo Allura No. 40.

# Rotulado de Alimentos – Presentación Comercial

Contenido Neto /  
Presentación Comercial



Deberá  
declararse

En unidades del **SISTEMA INTERNACIONAL**

En la **CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN**

ALIMENTOS  
LÍQUIDOS



VOLUMEN (mL)



ALIMENTOS  
SÓLIDOS



PESO (g)



SEMISÓLIDOS o  
VISCOSOS



PESO o VOLUMEN  
(g - mL)



CONTENIDO NETO 614 g

**PESO ESCURRIDO:** Cuando tiene líquido de Cobertura

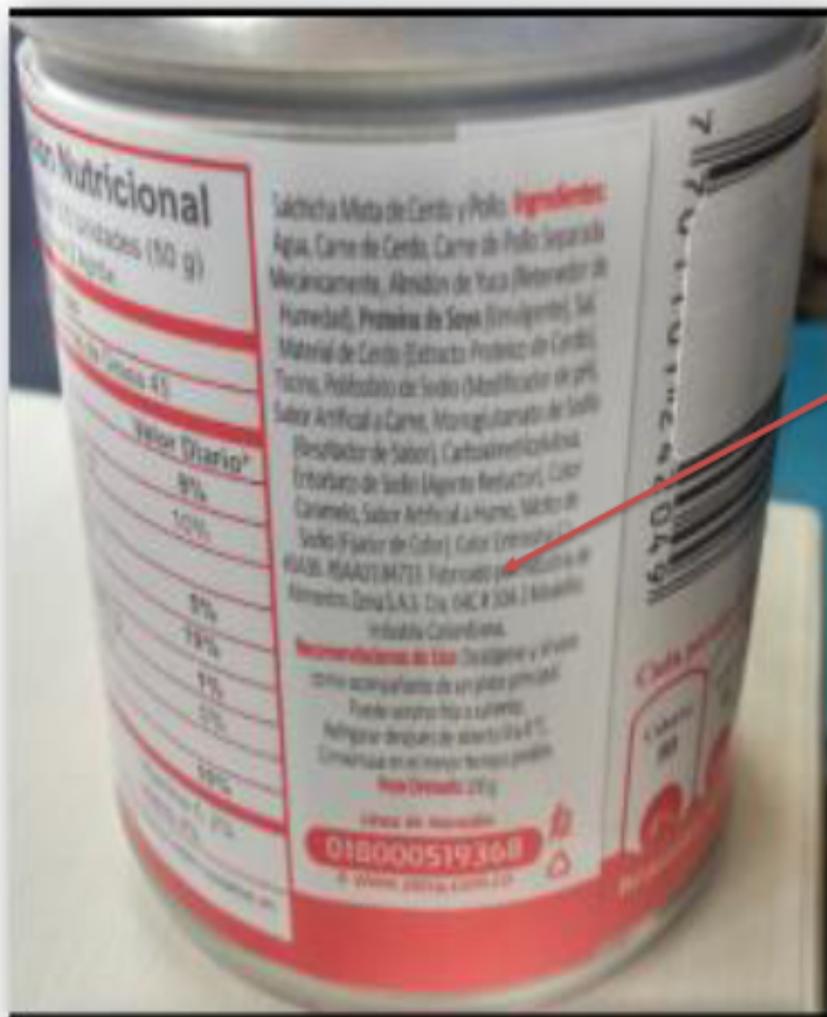
Tamaño de **Letras y Números** para  
declaración del Contenido Neto

Dependiendo las áreas de la  
Cara Principal de Exhibición

Altura mínima de  
números y letras

Entre 2 mm y 9 mm

## Nombre y Dirección



Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento, “FABRICADO POR”, “ENVASADO POR”

Fabricado por Industria de Alimentos Zenu S.A.S

En productos importados también debe figurar el nombre o razón social y la dirección del importador del alimento

Productos fabricados por terceros, debe figurar en la etiqueta: fabricado, envasado, reempacado **por** “FEE”, **para** “PN ó PJ autorizada para comercializar el alimento”

# Identificación del Lote



Precedido de la palabra  
“LOTE” ó la letra “L”

Cada envase o empaque deberá llevar  
marcada:

Forma visible, legible e indeleble

Indicación en clave o en lenguaje claro:

Numérico, alfanumérico, ranurados,  
barras, perforaciones, etc.

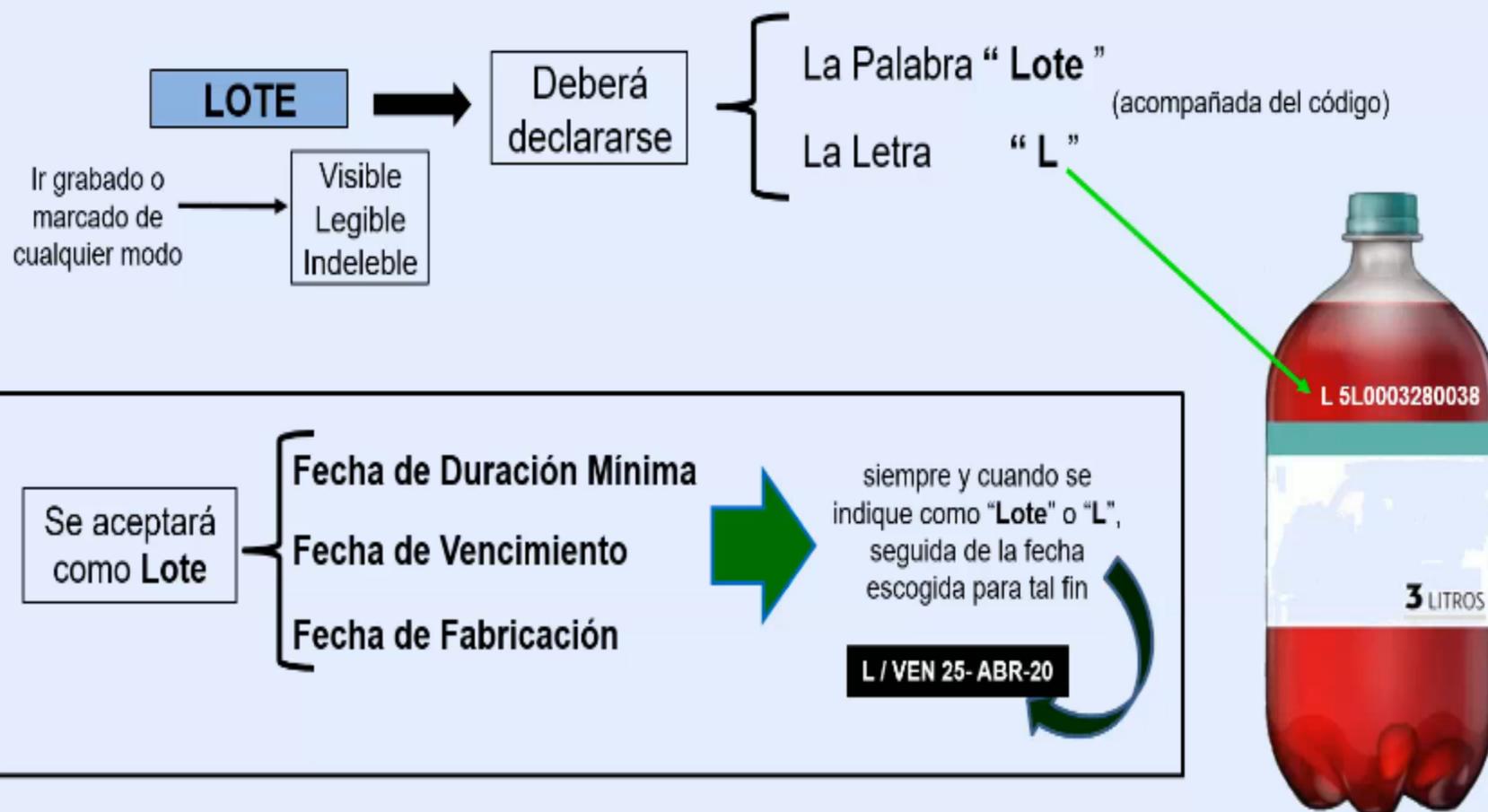
Que permita identificar:

Fecha de fabricación  
Fecha de vencimiento  
Fábrica productora y el lote



# Rotulado de Alimentos – Marcado Número de Lote

Cantidad de unidades de un alimento de características similares fabricadas en condiciones = que se identifican por tener el mismo código de producción



# Identificación de la Fecha de Vencimiento

DEBE SER: **VISIBLE, LEGIBLE E INDELEBLE**

DECLARACIÓN EN ORDEN ESTRICTO SECUENCIAL **DIA, MES, AÑO**

DIA y MES : Pdtos con vencimiento no superior a 3 meses

MES y AÑO: Pdtos con vencimiento > a 3 meses

➔ **NO SE PERMITE MARCADO DE FECHA DE VENCIMIENTO EN STICKERS O AUTOADHESIVOS**

➔ **PARA DECLARAR FECHA DE VENCIMIENTO SE PERMITE:**

“Fecha límite de consumo recomendada”

“Fecha de caducidad”

“Fecha de vencimiento ó (F. Vto)”

“Vence” o (Ven)

“Expira” o (Exp)

“Consúmase antes de...” o equivalente

**Para declaración de fecha de duración mínima:**

..“Consumir preferentemente antes de....”.  
Cuando indica día.

..“Consumir preferentemente antes del final de...” en los demás casos.

# No requiere de marcado de fecha de vencimiento



**Frutas y hortalizas frescas.** (Incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga).



**Productos de panadería y pastelería** (Que por naturaleza de su contenido, se consuma dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación).

**Vinagre**  
**Sal para consumo humano**  
**Azúcar sólido**



**Productos de confitería** (consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados)  
**Goma de mascar**  
**Panela.**

# Instrucciones de Uso



La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para una correcta utilización del alimento.

# Registro, Permiso o Notificación Sanitaria



## Instrucciones para Conservación



Además de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, se indicará en el rótulo, cualquier condición especial que se requiera para **la conservación del alimento**, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha



\* MOE: Materiales, Objetos, Envases y Equipamientos



# PANELA

# RESOLUCION 779 DE 2006

Artículo 13. Del rotulado. Los productores que actualmente utilicen envases y embalajes para panela deben cumplir con los requisitos que se establecen a continuación:

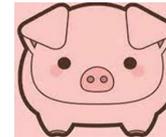
- a. Nombre completo del producto e ingredientes;
- b. Marca comercial;
- c. Nombre y ubicación del trapiche panelero;
- d. Número de lote o fecha de producción;
- e. Condiciones de conservación;
- f. Declaración del contenido neto, de acuerdo con la normatividad vigente;
- g. En el caso de la panela destinada para exportación, el rotulado debe ajustarse a las exigencias del país de compra

LOS QUE PIDIERON AGOTAMIENTO DE ETIQUETAS HASTA DICIEMBRE TIENEN PLAZO

## ROTULACIÓN DE LA CARNE – Producto empacado nacional e importado



MR. PORK  
COSTILLA DE PORCINO



Peso Neto: 1200 Kg

Lote: 041215      VENCE: 18/12/2021

Fabricado por: PLANTA DE BENEFICIO Y  
DESPÓSTADORA "DON PORCINO"  
Calle 78 CON AV 26 -56 Barrio Praga –  
Zaragoza Santander

Consérvese refrigerado hasta 7°C.

Uso: hornear y asar.

# ROTULADO CON REGISTRO SANITARIO

POLLO EN SALMUERA DEBE CONTAR CON REGISTRO SANITARIO

CARNE AHUMADA, CARNE SERRANA: REGISTRO SANITARIO

COSTILLAS AHUMADAS: REGISTRO SANITARIO.

LOTE: 041215

VENCE: 13/12/15





# GRACIAS

Programa de vigilancia de alimentos y bebidas

[ivcalimentosnarino@idsn.gov.co](mailto:ivcalimentosnarino@idsn.gov.co)